



A SEASON OF BLOSSOM
花咲く季節の春buffet

Celebration of Harvest
セレブレーション オブ ハーベスト

From April 1 to May 31

LUNCH | ランチ 11:30-15:30
BUFFET CLOSED | ブuffetクローズ 15:00

DINNER | デイナー 18:00-21:30
BUFFET CLOSED | ブuffetクローズ 21:00

PRICE | 料金 8,360

Please inform us of any food allergies, dietary restrictions, or requests.
Please note that menus are subject to market change and availability.
All prices are in Japanese yen, inclusive of consumption tax
and subject to 15% service charge.

食物アレルギーまたは食事制限などをお持ちのお客さまは、スタッフにお申し付けください。
メニューは入荷により予告なく変更になる場合がございますので、
予めご了承賜りますようお願い申し上げます。
価格は日本円での表示価格に消費税を含んだ料金で、
別途15%のサービス料を申し受けます。

CRUDITÉ BAR

CUCUMBER | MINI COLORFUL TOMATOES | RADISH | CORN | MIX SALAD | CARROTS

MARINATED BLACK AND GREEN OLIVES | PICKLE VEGETABLES

MARINATED FETA IN OLIVE OIL | HUMMUS | TZATZIKI

SELECTION OF OLIVE OIL, VINEGARS AND DRESSING

胡瓜 | チェリートマト | 大根 | コーン | ミックスサラダ | 人参 | オリーブ | ミックスピクルス

フェタチーズのマリネ | フムス | ザジキ

ドレッシングやオリーブオイルとヴィネガーも各種ご用意しております

SELECTION PLATTER

TORCHED SALMON WITH PEA AND MINT PUREE

HAMACHI CRUDDO WITH CITRUS VINAIGRETTE, PICKLES AND OLIVE CAVIAR

CHICKEN SALAD WITH HERBS EMULSION AND LEMON VINAIGRETTE <GREEK-STYLE>

SMOKED COD BRANDADE, BURNT BUTTER

ASPARAGUS AND PROSCIUTTO, MIMOSA, AND HERB OIL <FRENCH INSPIRED>

SPICY SQUID AND BROCCOLI SALAD

サーモンの炙り グリンピースとミントのピュレ

ハマチのクルード 柑橘のヴィネグレット ピクルスとオリーブキャビア添え

ハーブエマルジョンとレモンヴィネグレットのギリシャ風チキンサラダ

燻製鱈のブランダード 焦がしバター

アスパラガスと生ハムのミモザスタイル ハーブオイル フランス風アレンジ

スパイシーな烏賊とブロッコリーのサラダ

COMPOSED SALADS

SPRING VEGETABLE CAPONATA WITH BAMBOO SHOOTS AND FAVA BEANS <SICILIAN STYLE>

SPRING CABBAGE AND TUNA SALAD <JAPANESE SPRING INSPIRED>

COUSCOUS WITH MINCED PORK AND CAJUN SEASONING <NORTH AFRICAN AND LOUISIANA>

シチリア風 春野菜のカポナータ 筍とそら豆

日本の春を味わう春キャベツとツナのサラダ

豚ひき肉とモロッコ風クスクスのケイジャン風味

SOUP

CREAM TOMATO CLAM CHOWDER <AMERICAN STYLE>

マンハッタン クラムチャウダー トマト仕立て

FROM THE KITCHEN

ORECCHIETTE WITH BROCCOLINI, SAKURA SHRIMP

<INSPIRED COASTS OF ITALY AND JAPAN>

桜海老とブロッコリーニのオレキエッテ イタリアと日本の海岸風

RISOTTO WITH KALE, FIREFLY SQUID, CHILI OIL

<TUSCAN-JAPANESE SPRING FUSION>

ケールとホタルイカのリゾット チリオイル仕立て

CARVING STATION

ROASTED JAPANESE BEEF

RED WINE SAUCE

国産牛ローストビーフ・赤ワインソース

MAIN DISHES

JERK CHICKEN, SUCCOTASH AND CHILI <JAMAICAN STYLE>

SAUTED SEABREAM WITH FISH FUMET AND TOMATO VIERGE SAUCE <PROVENÇAL STYLE>

PESTO ROASTED SEASONAL VEGETABLES

BAKED MACKEREL WITH SUDACHI BEURRE BLANC

LAMB NAVARIN <FRENCH TRADITIONAL STYLE>

BEEF LASAGNA <NORTHERN ITALY>

ジャマイカ風スパイシーチキン サコタッシュ添え

真鯛のソテー 魚のフュメとフレッシュトマトのヴィエルジュソース プロヴァンス風

季節の野菜のロースト バジルソース

鯖のオープン焼き すだち香る ブールブラン

仔羊のナヴァラン 伝統的なフランス風シチュー

北イタリア風 牛肉のラザニア

DESSERT

PEACH AND REDCURRANT | LEMON TART | FRUITS AND JELLY | ALMOND MILK PANNA COTTA

FINGER MILK CHOCOLATE | MATCHA BISCUIT AND CREAM | CHEESECAKE

BREAD PUDDING | APPLE STRUDEL | BROWNIES

ピーチと赤ずぐり | レモンタルト | フルーツゼリー | アーモンドミルクのパンナコッタ

フィンガーミルクチョコレート | 抹茶ビスケットとクリーム | チーズケーキ

パンプディング | アップルシュトゥルーデル | ブラウニー

PLEASE INFORM US OF ANY FOOD ALLERGIES, DIETARY RESTRICTIONS, OR REQUESTS.

PLEASE NOTE THAT MENUS ARE SUBJECT TO MARKET CHANGE AND AVAILABILITY.

食物アレルギーまたは食事制限などをお持ちのお客さまは、スタッフにお申し付けください。

メニューは入荷により予告なく変更になる場合がございますので、予めご了承賜りますようお願い申し上げます。